

Gepofte, tamme kastanjes / Roasted chestnuts



Boodschappen

- een zak tamme kastanjes

Als je in november / december in de drukke winkelstraten van Londen - Oxford street of Regent street - loopt kom je er misschien wel een tegen: een verkoper van gepofte kastanjes. Het is een oeroude maar nog steeds erg lekkere snack voor de Britten, lekker heet in een zakje mee naar huis. Wij maken ze zelf.

Zo pof je kastanjes

Leg aluminiumfolie op de bodem van je bakblik.

Snij de kastanjes aan de punt **voorzichtig** kruislings in.

Leg alle ingesneden kastanjes in het bakblik.

Verwarm de oven tot 200°C

Bak de kastanjes 30 minuten, totdat de schil open gaat.

Laat de gepofte kastanjes een beetje afkoelen in het blik.

Serveer de gepofte kastanjes in een kom of een papieren zakje.

Pel de buitenste schil af en verwijder het stevige binnenste vel.

Eet de zachte zoete kern, die binnenin de kastanjes zit.

Enjoy!

Gepofte, tamme kastanjes / Roasted chestnuts



Shopping List

- a bag of chestnuts

If you are walking on the busy shopping streets of London - Oxford street or Regent street - in November / December, you might meet one: a seller of roasted chestnuts.

It is an ancient but still very tasty snack for the British, really hot in a bag, to take home. We make them ourselves.

How to roast chestnuts

Place a sheet aluminum foil on the bottom of your baking tin.

Carefully cut the chestnuts crosswise on the pointy top.

Place all cut chestnuts in the baking tin.

Heat the oven to 200 ° C

Roast the chestnuts for 30 minutes, or until the skin opened.

Allow the roasted chestnuts to cool a little while in the tin.

Serve the chestnuts in a bowl or in a paper bag.

Peel away the tough, outside skin then the pithy inner skin.

Eat the soft sweet kernels, on the inside of the chestnuts.

Enjoy!